

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CONVECTOR

MODELOS: HP1A – OT1A

HORNO ELECTRICO CONVECTOR

HP-1A / OT-1A



PROCEDIMIENTOS DE GARANTIA DE MAQUINAS

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina **EN NUESTROS TALLERES TECNICOS**, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.

Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
- 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
- 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
- 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
- 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
- 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Manual de Uso

Estimado cliente,

Gracias por haber elegido el Horno Silcook . Toda la información e instrucciones están basadas en las regulaciones standard de seguridad, técnicos e ingenieros han puesto todo su experiencia en el desarrollo de este equipo.

Dependiendo del modelo del equipo, este puede diferir de las ilustraciones en dicho manual. Este es también el caso de órdenes especiales o cuando el dispositivo se ha modificado de acuerdo con la nueva tecnología. Si tiene alguna pregunta, por favor, póngase en contacto con el fabricante.

Por razones de seguridad y funcionamiento eficaz, por favor lea el manual cuidadosamente antes de cualquier operación con el equipo, especialmente al poner en marcha el horno convector eléctrico. Instalar el horno de acuerdo con este manual y las normas locales vigentes.

Tenga en cuenta que este manual no es aplicable para aquellos que tienen un impedimento psicomotriz o impedimento físico, así como aquellos que no poseen conocimiento o experiencia necesaria, incluidos los niños.

Nota: Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el equipo. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o mal funcionamiento causado por no seguir las instrucciones de uso.

El manual de instrucciones debe mantenerse cerca del equipo, de fácil acceso para el personal idóneo que desee trabajar con el o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos sin previo aviso.



ADVERTENCIAS

- Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a un daño irreparable del equipo. Por favor, póngase en contacto con el distribuidor autorizado para cualquier ajuste o mantenimiento. Las reparaciones y/o ajustes deberá ser realizado por una persona capacitada y calificada.

-Para su mayor seguridad, por favor, mantenga el equipo alejado de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.

- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, que no tengan la suficiente experiencia y / o

- Conservar este manual en forma segura. El equipo al ser vendido a un tercero, los manuales debe ser entregado junto con el equipo. Todos los usuarios deben utilizar el equipo que cumpla con las normas de seguridad manuales y asociadas del usuario.

- No almacenar cerca de gases inflamables o explosivos, líquidos u objetos cerca del horno.

-Si este aparato se coloca cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible.

El equipo debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. Gracias por su cooperación.

CONTENIDOS

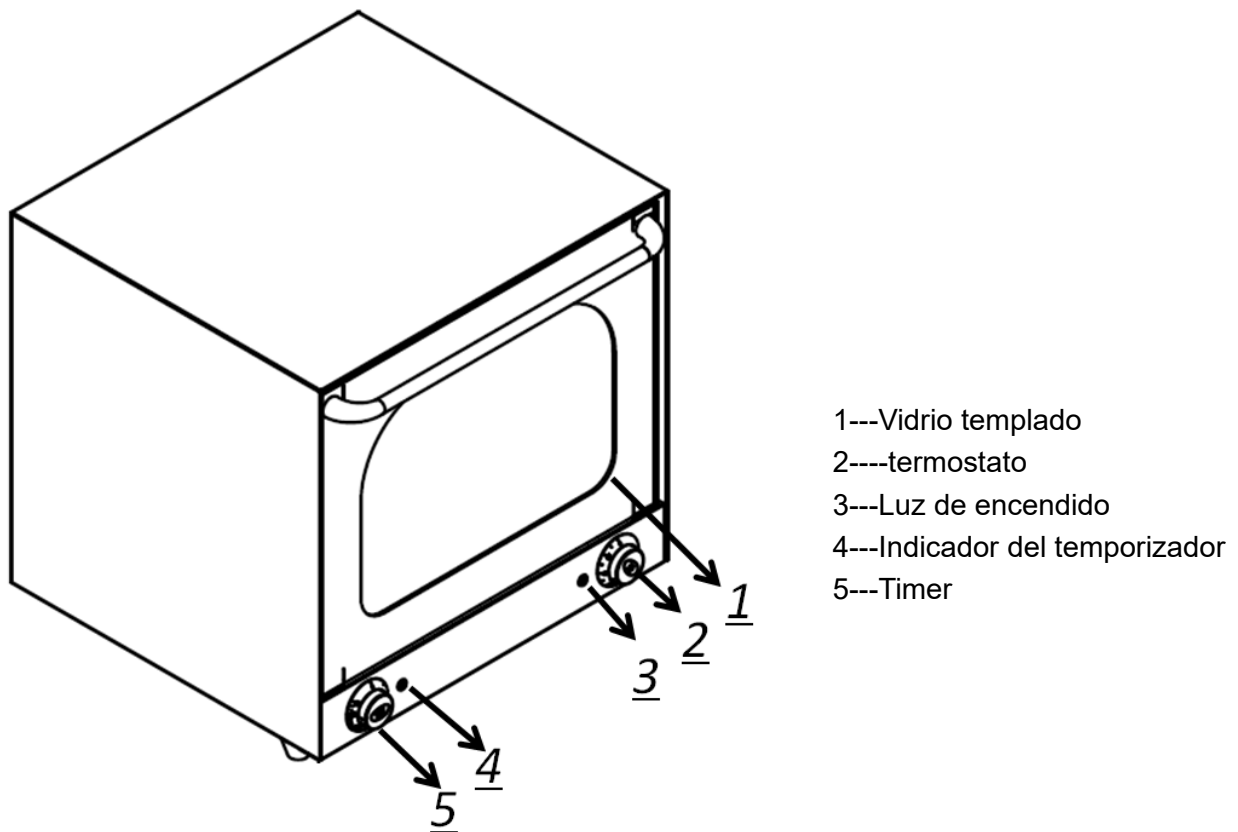
1. Introduccion	5
2. Diagramas y Funcionamiento.....	5
3. Caracteristicas técnicas.....	6
4. Precauciones & Recomendaciones.....	6
5. Instrucciones de uso.....	9
6. Controles de Rutina.....	9
7. Limpieza & Mantenimiento.....	10
8. Fallas & Resolucion de problemas.....	10

1. Introducción

Este horno eléctrico está diseñado bajo nuestra investigación y desarrollo. La temperatura se controla por un termostato de manera ajustable de acuerdo con las necesidades de alimentos dentro de cierto rango. Las características del equipo hace su uso ideal en: uso industrial, comercial, profesional, hoteles, supermercados, restaurantes, restaurantes de comida rápida.

2. Diagrama y Funcionamiento

2.1 Diagrama de Estructura:

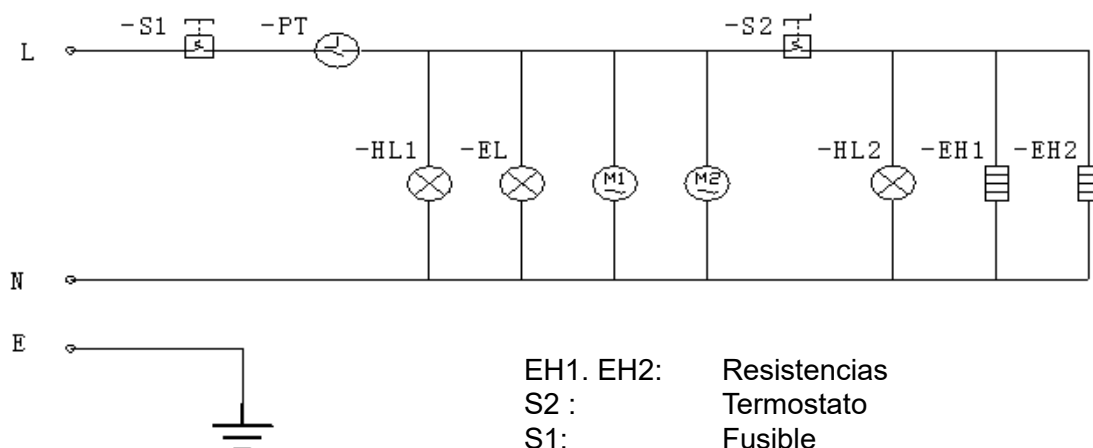


2.2 Características de funcionamiento

1. La superficie exterior tiene un acabado que permite una limpieza fácil.
2. La temperatura necesaria se puede ajustar de acuerdo con las necesidades.
3. Hecho de acero inoxidable, con rejilla extraíble.
4. Calienta rápidamente y fácil mantenimiento.

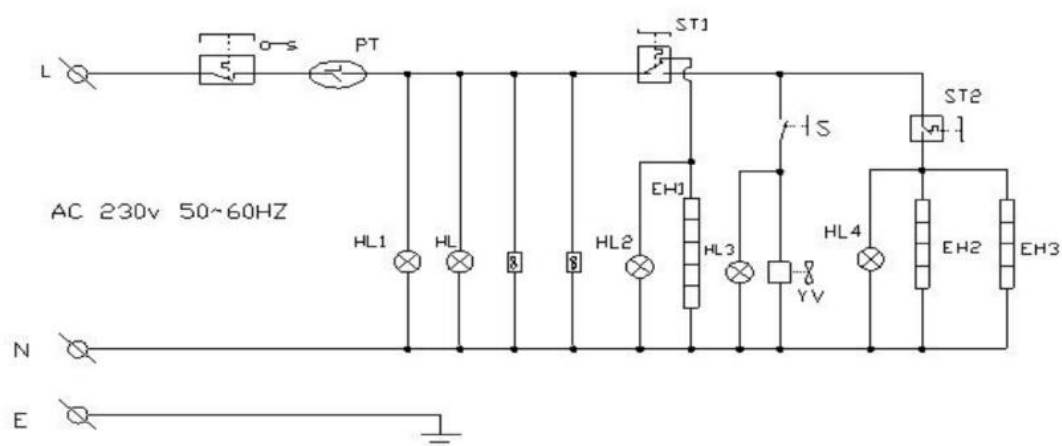
2.3 Diagrama eléctrico:

HP1A / OT1A



EH1. EH2: Resistencias
S2 : Termostato
S1: Fusible
EL: Luz interior
PT: Timer
M1,M2: Ventilador
HL1,HL2: Indicador luminoso

HEB1A



ST1 ST2—Thermostat —Electric Fan PT—Timer

—Temperature Limiter EH1 EH2 EH3—Heated Tube

HL1~HL4—Indicator light S—Point Switch HL—Inside Chamber Lighting
YV—Electromagnetic Valve

3. Características técnicas

Model	HP-1AE	OT-1A	HEB 1A
Dimensiones (mm)	595x595x570	600x530x570	600x530x570
Voltaje (V)	220	220	220
Potencia (W)	2670	2600	4200
Iluminación (W)	30	30	30
Fusible	Temp. fuse 330°C	Temp. fuse 330°C	Temp. fuse 330°C
Funciones	Convection heater	Convection heater	Convection heater
Peso (kg)	35	35	35

4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Transporte y almacenamiento:

Durante el transporte, manejar con cuidado el aparato y no al revés para evitar el daño de la caja y las partes internas. No mueva este dispositivo solo podría caer el equipo. Cuando se mueve, pedir ayuda para evitar que el horno caiga al suelo o causar lesiones innecesarias. El equipo debe ser almacenado en un lugar bien ventilado de ningún gas corrosivo. En caso de que cualquier almacenamiento temporal necesario, por favor tome la precaución y no exponga a la lluvia.

4.2 Consejos de instalación

Instalación:

1. Instale las patas de goma. Las patas de goma deben montarse en el aparato. No utilice el horno sin las patas de goma.
2. Fije las patas de goma a la parte inferior del horno con tornillos.
3. Ajuste la altura del horno enroscando o desenroscando las patas de goma directamente.

Ubicación

4. Instalar este equipo en una superficie plana y estable.
5. Retire la película protectora.
6. Sacar las bandejas en el horno y limpiarlos.
7. Limpie el interior y exterior del horno con un paño húmedo y luego secar con un paño suave.

Conexión eléctrica

8. Por favor asegúrese de que la tensión de alimentación y la frecuencia de aplicación corresponden a las indicadas en el equipo
9. Después de la instalación del horno, instalar un interruptor bipolar entre el horno y la red de energía .
10. El horno deberá estar conectado a tierra.

11. El horno debe estar conectado a la Red Eléctrica mediante interruptor adecuado.
12. La sección del cable de alimentación debe ser de 10mm
13. Conectar el cable de alimentación a la fuente y asegúrese de que el cable de alimentación está conectado de forma fiable y segura.

AVISO

1. Asegúrese de que la conexión del cable de alimentación cumple con el estándar industrial.
2. La tensión de alimentación debe ser de acuerdo con la tensión de trabajo del dispositivo. La tensión de alimentación no deberá exceder el rango de tensión de $\pm 20\%$, de lo contrario, podría provocar un incendio o una descarga eléctrica cuando se viola el estándar industrial. Si no está seguro acerca de la especificación de la tensión, por favor, póngase en contacto con el fabricante.
3. El dispositivo está equipado con una conexión a tierra terminal en la parte posterior. Se debe conectar de forma fiable al cable de tierra que cumplan con las normas de seguridad con un cable de cobre de no menos de 1,5 mm².
4. Después de la instalación, compruebe la estabilidad de todas las conexiones, el correcto funcionamiento de la tensión y la fiabilidad del cable de tierra.
5. Instalar el dispositivo sobre una superficie plana y segura, y alejado de material combustible (por ejemplo. Las paredes de ladrillo o ventanas) no menos de 20 cm, y la parte trasera por lo menos 20 cm.
6. Cuando complete la instalación, comprobar que el dispositivo se encuentra muy lejos del agua o la nieve y es aconsejable que lo coloque cerca un extintor de incendios. La razón principal de causar una descarga eléctrica y daños al horno es el horno húmedo.
7. La instalación debe cumplir con el estándar industrial. La instalación incompleta puede causar accidentes como descargas eléctricas.
8. Las patas de goma se deben instalar en el dispositivo de forma fiable. No se utilizará el horno sin patas de goma.
9. De acuerdo con la regulación de cableado, el cableado fijo conectado a este aparato debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos (interruptor diferencial), con al menos 3 mm de distancia de apertura de los contactos de cada polo del interruptor. También se aconseja instalar el interruptor de protección diferencial conectado a tierra. No obstruya el acceso al interruptor principal para una conveniente operación.
10. La instalación de este dispositivo deberá ser realizada por un técnico capacitado.
11. No almacene sustancias inflamables o explosivos o gases volátiles cerca del dispositivo. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45° C y la humedad relativa deberá ser inferior al 85%.

4.3 Nota Especial

. El aparato es una máquina comercial que no es aplicable para el uso doméstico y debe ser operado por personal profesional.

2. No incline el horno durante su uso.

3. No desmonte ni modifique el dispositivo, los accidentes graves pueden ocurrir al desmantelar o modificarlo.
4. No abra la carcasa del aparato. El aparato contiene circuito eléctrico, una descarga eléctrica podría producirse con el desensamble del equipo.
5. Corte la energía al limpiar.
6. No rocíe agua directamente al producto para la limpieza. El agua puede conducir la electricidad, por lo tanto fugas eléctricas pueden producir descargas eléctricas.
7. No coloque objetos pesados sobre el producto. El funcionamiento incorrecto puede causar daño y peligro.
8. La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque el aparato directamente con la mano debido a la alta temperatura durante o después de la operación.
9. No destruir el panel de control con objetos duros o afilados.
10. Si alguien se quema, por favor, concurra a un centro medico
11. Por favor, no pise, ni retuerza el cable de alimentación, de lo contrario podría causar fuego o riesgo de electrocusion
12. El horno está diseñado para hornear el pasteles, aves, carne de res, cerdo, y así sucesivamente. No lo utilice para otros fines.
13. No coloque otro alimento que no sean los especificados
- 14.Desconexión de la alimentación después de trabajar.
15. Sería peligroso para las personas ajenas al personal calificado para llevar a cabo los trabajos de mantenimiento.
16. Si el cable de alimentación está dañado, cámbielo inmediatamente, conéctese al servicio técnico.

5. Instrucciones de uso

1. Uso de Timer
 - Seleccione el tiempo que desee para cocinar los diferentes alimentos
 - El tiempo de cocción se puede ajustar girando el temporizador en sentido horario. Cuando el tiempo establecido se ha terminado, se puede oír un sonido y el horno se apagará automáticamente.
 - Durante la cocción, el horno se puede apagar manualmente simplemente girando en sentido anti horario el timer a la posición "0".
2. Calentador de convección
 - Conecte la fuente de alimentación del horno
 - Ajuste la temperatura (0°-300° C) que desea
 - Girar el timer (0-120min) es necesario. Se encenderá la luz indicador de temperatura, de temporizador y la luz interna del horno están encendidos.
 - Cuando la temperatura alcanza el valor que necesita, el indicador de encendido se apagará. Si la temperatura baja, el indicador de temperatura será encenderá de nuevo. Este proceso se repetirá automáticamente.

3. Funcionamiento del sistema de vaporización (SOLO EN CASO DEL MODELO HEB1A)

Este dispositivo de vaporización se utiliza en conjunto con el sistema de circulación de aire caliente. El rociado se convierte en vapor de agua dentro del horno caliente.

- Para utilizar la función de vaporización, la temperatura mínima en el interior del horno debe alcanzar los **120 °C**.
- Presione el interruptor de **vapor** (se encenderá la luz del vaporizador). El sistema rociará agua dentro de la cámara interna, la cual será impulsada por el ventilador hacia la resistencia, generando vapor caliente.
- La cantidad de vapor generado dependerá del tiempo que se mantenga presionado el interruptor, pero **no debe exceder los 5 segundos**.
- El volumen de vapor requerido puede ajustarse en función del tiempo de activación.

Advertencia:

Este sistema de vaporización debe utilizarse únicamente en conjunto con el **temporizador** y el **sistema de circulación de aire caliente**.

6. Controles de rutina

Es necesario comprobar la máquina diariamente.

Compruebe la máquina regularmente para evitar un grave accidente.

Deje de usar si el usuario siente que hay algunos problemas en el circuito o de la máquina.

Compruebe siempre el aparato antes y después de usar:

Antes de usar:

Si la máquina está inclinada?

Si el panel de control está dañado?

Ya sea que se envejece el cable de alimentación, roto o dañado?

Durante el uso:

Si hay olor extraño, ruido o vibración?

Si la temperatura está fuera de control o hay fugas?

Si la alimentación es normal?

7. Limpieza y Mantenimiento

1. Desconecte el suministro eléctrico antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento para evitar descargas eléctricas.

2. Abra la puerta del horno y esperar a que se enfríe (al menos 10 minutos) antes de limpiarlo.

3. Limpiar el lugar de almacenamiento de cámara y todos los días para mantenerla limpia.

4. Todos los días después de trabajar, limpie el cable de alimentación del horno y con una toalla húmeda que no contenga detergentes corrosivos. No enjuagar el dispositivo directamente con el chorro de agua para evitar que el agua penetre en el dispositivo y destruir su funcionamiento eléctrico o provocar descargas eléctricas.
5. En cualquier momento cuando deje de usar, apague la fuente de alimentación y luego recoja el cable de alimentación.
6. Si el dispositivo está fuera de uso durante un largo tiempo, es aconsejable limpiar por completo y luego guardarlo en un lugar bien ventilado, sin gas corrosivo.

8. Fallas y resolución de problemas

Problema	Causas	Soluciones
Cuando está conectado a la alimentación, el indicador de temperatura está encendido, pero que no se calienta.	1. El termostato está dañado 2. Al menos una de las resistencias esta quemada	1. Cambie el termostato 2. Cambie las resistencias
Cuando seleccione una temperatura y este se va de rango	1. EL termostato esta dañado	1. Remplace el termostato.
Cuando conecte a la alimentación y el equipo caliente normalmente pero la luz esta apagada	1. El indicador de encendido no funciona	1. Remplace el indicador
No funciona ninguno de los indicadores encienden	1. La alimentación no es correcta y el equipo no enciende 2. El fusible esta quemado	1. Revise las conexiones y cable de alimentación 2. Remplace el fusible

Los problemas antes mencionados son sólo para referencia. Si se produce alguna falla, por favor deje de usar, e informar a los técnicos profesionales para comprobar y reparar.